

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, L. H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 260 hal.
- Ain, M.R.F., Yusof, Y.A., Chin, N.L., dan Dom, Z.M. 2014. Storage Study of *Arenga pinnata* Juice. *Journal of Agriculture and Agricultural Science Procedia*. 2 : 218-223.
- Andayani. R., Maimunah dan Yovita, L. 2008. Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total dan Likopen pada Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*, L). *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*. 13(1).
- Astawan, M dan A. L. Kasih, 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astuti. 2007. *Budi Daya Melon*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Ayustaningwarno, F., 2014. *Teknologi Pangan, Teori Praktis dan Aplikasi*, Graha Ilmu, Yogyakarta. Hal. 49-52.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 01-3746-2008. Tentang Mutu Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. 26 hal.
- Buckle, K.A., R.A Edwards, G.H. Fleet, dan Wooton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Buntaran, W., Astirin, O. Dan Mahajuno, E. 2011. Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Manisan Kering Tomat (*Lycopersicum esculentum*) Bioteknologi, UNS. 8 (1) : 9
- Daryono, B.S dan Maryanto, S.D. 2016. Analisis Kandungan Vitamin dan Total Karotenoid pada Melon. *Jurnal Biogenesis*, UGM ISSN 2302-1616, 4(1): 1-9
- Efendi, S, D. 2010. Prospek Pengembangan Tanaman Aren (*Arenga pinnata*, Merr) Mendukung Kebutuhan Bioetanol di Indonesia. *Pusat Penelitian Dan Pengembangan*. Cimanggu Bogor. 9 : 36-46.
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara, Jakarta. Hal. 236-244.
- Fachruddin,. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Penerbit Kanisius, Jakarta. 56 hal.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisi Mikrobiologi Pangan*. PT Grafindo Pustaka Utama. Jakarta. Hal. 35-46.

- Gandhi, F. 2016. Pengaruh Penambahan Sari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*, L.) terhadap Karakteristik Selai Kolang-Kaling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang. 27 hal.
- Hambali, E., A. Suryani. dan Wadli. 2007. *Membuat Aneka Olahan Melon* Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Hamzah. N., R. Yenrina, dan R. Zilvia,. 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nanas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga, UNP*. ISSN 2085-4285, I (2) : 33-42.
- Lempang, Mody. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 9 (1) : 1-15.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta. Hal. 150-153
- Muchtadi, D., Palupi, N.S., dan Astawan, M. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metoda Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. IPB Press. Bogor. 245 hal.
- Prajnanta, F., 2004. *Melon*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ratima. 2014. *Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling*. Tabloid Sinar Tani. Jawa Barat.
- Rubatzky, V. E. dan M. Yamaguchi,. 1999. *Sayuran Dunia 3*. Edisi ke-2. Institut Teknologi Bandung.
- Samadi, B. 2007. *Melon Usaha Tani dan Penanganan Pasca Panen*. Buku Pustaka Utama. Jakarta.
- Saptoningsih dan J. Ajat . 2012. *Membuat Olahan Buah*. PT AgroMedia Pustaka. Hal. 62-70.
- Sayuti, K., dan R. Yenrina, 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University. Padang.
- Sayuti, K., R. Yenrina and T. Anggraini. 2017. *Characteristic of "Kolang-kaling" (Sugar Palm Fruit Jam) with Added Natural Colorants*. *Pakistan Journal of Nutrition*. 16 (2): 69-76.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan S. M. Puspita. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Pres. Bogor. 180 hal.
- Siswanto. 2010. *Meningkatkan Kadar Gula Buah Melon*. UPN Veteran. Surabaya. Jawa Timur. 82 hal.

- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta. 99 hal.
- Sudaryati dan Kardin. 2013. Tinjauan Kualitas Permen *Jelly* Sirsak (*Annona Muricata*, L.) terhadap Proporsi Jenis Gula dan Penambahan Gelatin. *Jurnal. Teknologi Pangan Universitas Veteran*. Surabaya. 7 (2) : 1-15.
- Suprpti, M. L. 2005. *Selai dan Jambu Mete*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 48 hal.
- Tarigan, J dan Kaban, J. 2009. Analisa Thermal dan Komponen Kimia Kolang-Kaling. *Jurnal Biologi*. Sumatera.
- Tjahjadi, N. 1989. *Bertanam Melon*. Kanisius. Yogyakarta.
- Torio, M. A.O., S Joydee dan E. M. Florinia., 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifera) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science 135 (1) 2006 : 19-30
- Tranggono. 1988. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Pusat Antarpangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Widyaningtyas, V., Rahayu, Y.C., dan Barid, I. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 417-423.
- Widyawati, N. 2012. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Lily Publisher. Yogyakarta. 106 hal.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 35-37 hal.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas (Potensi dan Aplikasi Dalam Kesehatan)*. Kanisius. Yogyakarta. 77-211 hal.
- Wirakusumah, E.S. 2000. *Buah dan Sayur Untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta. 90-134 hal.
- Yenrina, R., Yuliana., dan D. Rasymida. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 120 hal.